

¿DENOMINACIÓN DE ORIGEN O DENOMINACIÓN GENÉRICA?: EL CASO DEL QUESO COTIJA

Thomas Poméon, Esteban Barragán López, François Boucher, Fernando Cervantes Escoto*

RESUMEN

El queso Cotija se vincula con cientos de años de historia y de vida de los rancheros de la sierra de Jalmich. Después de haber sido en el primer plano, perdió su prestigio y su producción ha venido decreciendo a lo largo del siglo XX. El desarrollo de la producción de queso “tipo Cotija”, usurpando el nombre para acaparar su mercado con un producto radicalmente diferente, ha sido un elemento motor de esa decadencia. Varios trabajos universitarios permitieron de identificar el queso Cotija, su gran calidad y su fuerte vínculo con su territorio y la sociedad ranchera que lo produce. Propusieron impulsar la obtención de una denominación de origen, con el fin de valorizar el queso Cotija y sobre todo el sistema productivo que lo genera. Se le negó el reconocimiento de esa denominación de origen, atribuyendo de facto el estatuto de denominación genérica al queso Cotija. Esa ponencia pretende explorar los diferentes argumentos en el debate entre denominación de origen y genérica, además de ver las condiciones de desarrollo de tal proyecto.

RÉSUMÉ

Le fromage Cotija est lié à plusieurs siècles d’histoire des rancheros des montagnes de Jalmich. Après avoir été longtemps au premier plan de l’économie locale, il a perdu de son prestige et sa production a progressivement diminué tout au long du XXème siècle. Le développement de la production de fromage « type Cotija », en usurpant la dénomination dans le but de s’accaparer le marché avec un produit radicalement différent, a été un élément clé de cette décadence. Plusieurs travaux universitaires ont permis d’identifier le fromage Cotija, sa qualité particulière et la relation forte que le lie avec son territoire et la société ranchera qui le produit. Ils ont proposé d’impulser l’obtention d’une appellation d’origine, dans le but de valoriser le fromage Cotija et l’ensemble du système productif auquel il est relié. Cette appellation lui a été refusée, attribuant alors de fait le statut d’appellation générique au fromage Cotija. Ce travail prétend explorer les différents arguments en débat autour de la question de l’appellation « Cotija », en plus de s’intéresser aux conditions du développement d’un tel projet.

SUMMARY

Cotija cheese is linked with centuries or life and history of “rancheros” from Jalmich mountains. Many times at the forefront of local economy, it lost its prestige and its production has begun to decrease all along 20th century. The “type Cotija” cheese production development, usurping denomination to corner market with a completely different product, has been a key element of this decadency. Various university studies

* Thomas Poméon, CIESTAAM-UA Chapingo, CIRAD-UMR Innovation ; Esteban Barragán López, Colegio de Michoacán ; François Boucher, CIRAD-UMR Innovation, IICA ; Fernando Cervantes Escoto, CIESTAAM-UA Chapingo.

have permitted to characterize Cotija cheese, its specific quality, and the strong relation between this cheese and its territory and the “ranchera” society who produces it. They proposed to impulse the recognition of a designation of origin, to valorize Cotija cheese and all the productive system linked. This designation was rejected, considering Cotija cheese as generic designation. This paper pretend exploring different arguments on the debate of the nature of Cotija designation, and also analyzing the conditions of development of such project.

1. INTRODUCCIÓN

En el linaje de la economía territorial y de los enfoques de distritos industriales, clústeres o sistemas productivos localizados, los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) analizan el anclaje territorial de una producción, las proximidades entre actores y las diferentes dinámicas generadas a partir de la articulación territorio/cadena productiva. Boucher (2004) analiza la activación de un SIAL como la movilización colectiva de recursos territoriales. Varios estudios sobre SIAL destacan los procesos de calificación como modo de activación del territorio (Fournier, 2007; Boucher, 2004; Correa et al., 2004). La calificación territorial remite en la incorporación en un producto de un conjunto de recursos territoriales que definen su calidad y su carácter único. En este sentido, esos recursos, materiales e inmateriales, forman un sistema y constituyen el patrimonio¹ del grupo local, que puede ser valorizado y protegido a través de un proceso de calificación (Linck, 2006).

Un proceso de calificación implica la definición colectiva de modalidades de producción y el establecimiento de reglas y procedimientos de control. Las indicaciones geográficas constituyen una forma de procesos de calificación. Pueden generar una renta territorial, vinculada a la construcción de un monopolio colectivo, o sea que la producción de un producto dado está reservada a un grupo localizado, bajo ciertas condiciones. Esa situación permite pretender a un sobreprecio para los productos que benefician de una IG, por su carácter original y único.

México reconoció el concepto de Denominación de Origen (DO) en 1966. Podríamos entonces pensar que esa figura ha sido bien asimilada por el sector público y privado

¹ Se entiende aquí el patrimonio como un bien colectivo complejo, formado por los recursos territoriales y asociado a un grupo dado (Linck, 2006).

mexicano. Sin embargo, solo 12 DO han sido registradas en México, frente a las centenas que se registró en la Unión Europea, y esta figura sigue siendo muy poca conocida en el país.

Un queso tradicional de México, el queso Cotija, ha sido objeto de un proceso de calificación desde 1999, cuya meta es el reconocimiento de una DO. Se trataba a la vez de asegurar la protección comercial del queso Cotija frente a la competencia y usurpación del queso “tipo Cotija”, y promover a través de un signo oficial de calidad el desarrollo integral del área de producción. Un anclaje territorial marcado hizo pensar a los promotores del proyecto que este reconocimiento era legítimo y se haría sin problema. Sin embargo, el organismo público encargado de la gestión de las DO, el IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial), se opuso en 2004 al otorgamiento de esa DO. Motivó su rechazo afirmando que “queso Cotija” sería una denominación genérica. Considera entonces que la protección del queso Cotija de la Sierra de Jalmich no se justifica, ya que no sería según el IMPI la zona exclusiva de producción. Este caso pone de relieve los problemas y contradicciones en el uso de las DO en México. Es lo que pretendemos analizar en este artículo a partir del caso del queso Cotija.

Después de una presentación del caso del queso Cotija, y de su historia, analizaremos su situación actual y los retos que representa su inserción en la dinámica global a través del reconocimiento de sus particularidades locales. Nos interesaremos en particular en la cuestión del conflicto de interés entre denominación de origen y genérica, y en la problemática de la construcción colectiva de un proceso de calificación.

2. EL QUESO COTIJA: DE LA CONQUISTA DE MÉXICO A LA RECONQUISTA DE UN MERCADO

De una migración a la otra: historia del queso Cotija

La sociedad ranchera, como la que puebla la Sierra de Jalmich, encuentra su origen en el movimiento de colonización de México que siguió la Conquista y en el mestizaje entre poblaciones europeas e indígenas. Este mestizaje se expresa en los sistemas de producción que asocian el cultivo itinerante de maíz de los indígenas, basado en la roza-quema, con la

crianza de bovinos de los europeos (Barragán et al., 2007). Esos sistemas suponen un uso extensivo de la tierra: después de una cosecha de maíz, la parcela se deja varios años y una nueva área es desbrozada. Se vinculan con un padrón de población dispersada, para que cada familia disponga de suficientes tierras. La elaboración de queso Cotija se ha desarrollado en el marco de ranchos dedicados a la producción de novillos. Durante la temporada de lluvia, el excedente de leche es valorizado bajo la forma de quesos madurados. El sistema de ranchos, basado en la pequeña propiedad, ofrece la perspectiva de adquirir el estatuto de propietario, más libre e independiente.

La producción de queso Cotija se volvió rápidamente una actividad importante en la región, en particular en las zonas más aisladas. Barragán y Chávez (1998) reportan que servía para el pago de los impuestos desde el siglo XVII. El queso Cotija se comercializaba a través de los arrieros, comerciantes itinerantes que lo llevaban cada año con mulas en todo el país. Estaban en su mayoría oriundos de Cotija, en la periferia de la Sierra de Jalmich, lo que explica que se difundió el queso como queso Cotija. Su producción se extendía en ese entonces más allá de la Sierra de Jalmich, en las planicies y zonas menos accidentadas que la rodean.

El Cotija conoce su auge al principio del siglo XX. Según los ancianos, se vivía muy bien del queso en ese entonces. Pero el desarrollo de infraestructuras públicas, en particular de carreteras, va a desencadenar su progresiva decadencia a partir de los años 40. Los sistemas de producción evolucionan hacia una especialización lechera y una independentización de la producción de queso. La producción de leche se vuelve anual, razas más productivas son introducidas (tipo Holstein) y criadas de manera semi-intensiva (Baisnée, 1989). La electricidad y el agua permiten el desarrollo de innovaciones en la producción quesera, que tienden hacia la adulteración del producto². Otros factores son la disminución de la disponibilidad en mano de obra, el cambio en los padrones de la demanda y una mayor integración del mercado nacional. Así, de la producción ranchera y estacional de queso Cotija madurados, pasamos a una especialización lechera de los ranchos, junto con el desarrollo de la producción industrial de un queso fresco.

² La adulteración de un queso se refiere al uso de insumos distintos a la leche natural: grasa para sustituir la crema, leche en polvo, caseínas, almidón, etc.

Mientras que algunas localidades periféricas (Cotija, San José de Gracia, etc.) se integran al mercado nacional y conocen una fuerte evolución de sus sistemas productivos, la Sierra de Jalmich sigue enclavada, sin carretera, electricidad y agua corriente y la producción del auténtico queso Cotija se mantiene en esa región aislada. Los arrieros han desaparecidos y los productores deben buscar nuevos circuitos de comercialización. Sin embargo, frente al queso “tipo Cotija”, difícilmente pueden competir (desarrollaremos este aspecto más adelante). Por lo tanto, el queso Cotija se ha mantenido por la esencial en un mercado regional (Cotija, Los Reyes, Valle de Juárez, Quitupán, etc.), con un grupo reducido de comerciantes. Esos compran a los rancheros toda la producción de un año, juntando a veces hasta 40 toneladas en un año. En general, lo venden luego al menudeo en sus tiendas. Aprovechando de su posición dominante en la relación, los comerciantes imponen a los rancheros precios bajos, similar a los demás quesos (adulterados o no): en la segunda mitad de los años 90’, los precios se estabilizaron a unos 30-40 pesos mexicanos/kg. Aparte del mercado regional, existen también mercados más alejados, en ciudades grandes como Guadalajara e incluso hasta EE.UU. Esos consumidores son gente originarios de la sierra de Jalmich, cuyo consumo de queso Cotija se aparenta con un consumo identitario, tipo “mercado nostálgico”.

Tabla 1: Evolución de la actividad ganadera en los ranchos del Potrero de Herrera (zona de la Sierra de Jalmich), 1960-1997(fuente: Barragán y Chávez, 1998)

	1960	1985	1997
Vacas de ordeña	2500	2072	1037
Ranchos de ordeña ³	50	44	35
Producción de queso (toneladas)	45	37	15

A partir de los años 60’, la situación se deteriora cada vez más para los rancheros de la Sierra de Jalmich. Se intensifica la emigración⁴, hacia las grandes ciudades del país o a EE.UU. Se crea un círculo vicioso entre desaparición de la actividad quesera y despoblamiento. Así la producción de queso se reduce drásticamente entre 1960 y 1997, con una fuerte aceleración a partir de 1985 (tabla 1). La Sierra de Jalmich, al final de los

³ Se trata de las unidades donde se ordeña vacas y se elabora queso Cotija.

⁴ Sin embargo la emigración no es un proceso nuevo en la Sierra, al contrario siempre existió. Pero desde varios decenios este proceso se intensificó para acercarse a un proceso de despoblamiento.

90', sólo contaba unos 200 rancheros elaborando queso Cotija. Eso conduce a Barragán y Chávez (1998) a concluir que, aislado en su último “bastión”, *el queso Cotija se nos va de las manos*.

El queso tipo Cotija, o la historia de una usurpación

La difusión de la producción de queso tipo Cotija, imitación inspirada por el queso Cotija, se articula alrededor de dos dinámicas. En un primer tiempo, hemos visto que diferentes factores han llevado a la transformación de los sistemas productivos en la región alrededor de la Sierra de Jalmich. Se intensifica la producción de leche y se genera un flujo constante de producción y de comercialización de quesos a bajos precios. La fase de maduración se eliminó y los procesos de producción se volvieron más industriales, dejando menos espacio a la expresión de la habilidad del quesero. Una cantidad de sal más importante compensó la supresión de la maduración y el aumento de los problemas de conservación del queso durante su transporte y su comercialización que trajo esa supresión. La intensificación de la competencia, sin regulación oficial sobre la calidad, llevó al desarrollo de los quesos adulterados desde los años 50': descremado total de la leche y uso de grasa vegetal, uso de leche en polvo, caseinatos, colorantes, conservadores, etc. El resultado es la producción de quesos muy salados y con poco sabor; y a veces con una textura plástica. Pero esos quesos han sido usando la denominación de queso Cotija.

El fuerte desarrollo de la industria quesera en la periferia de la Sierra (en las ciudades de Cotija, San José de Gracia, etc.) agotó la oferta local de leche. En los años 50-60, varios queseros se fueron probar fortuna en otras regiones del país, en particular la Costa de Chiapas, Veracruz y Tabasco, conocidos por una disponibilidad importante de leche de calidad a bajo precio. Así se instalaron los que los chiapanecos llaman los “Cotijeros”. El queso tipo Cotija producido en Chiapas se destina al mercado nacional. Se trata también de un queso fresco, muy salado, o muy diferente del queso Cotija genuino. Como lo señala un quesero chiapaneco, “el queso tipo Cotija es uno de los que aguanta más las adulteraciones”, es decir que se puede adulterar de muchas formas diferentes...

Al final término “queso tipo Cotija” engloba un conjunto de productos muy diversos, cuyo único denominador común es la forma y el tamaño de las piezas (figura 1). Forma de

producción artesanal o industrial⁵, adulteración o no del queso, etc., generan grandes diferencias de aspecto, sabor y textura. Esas diferencias se asocian con variaciones en los modos consumo.

Figura 1: de la izquierda a la derecha: un queso tipo Cotija (artesanal), un queso Cotija, y un queso tipo Cotija (industrial)



A la hora de comprar, el consumidor no dispone de muchas informaciones: faltan etiquetas, indicaciones sobre productos y modos de producción. Solos los productos comercializados en supermercados tienen sistemáticamente una etiqueta (que de hecho no es siempre veraz; cf. sitio Internet de la PROFECO, Procuraduría Federal del Consumidor). Ahora bien, generalmente los quesos se venden en tianguis y pequeñas tiendas, de manera informal. Solo unos conocedores tienen acceso a la información sobre el producto y los procesos de producción, y pueden entonces realmente elegir. En esas condiciones, el mercado no valoriza siempre las diferencias cualitativas entre quesos (composición, maduración etc.). Es entonces difícil de vender un queso más caro a raíz de la reivindicación de su calidad: los productos “imitados”, o incluso adulterados, más baratos, son favorecidos en esas condiciones. Y aunque el queso se venda a menudo bajo la denominación de “tipo Cotija”, la confusión es común col “queso Cotija”, que designa para mucha gente el queso tipo Cotija.

Privado de acceso al mercado nacional con el detuvo de la actividad de los arrieros, aislados en la Sierra, el queso Cotija autentico solo se mantuvo en un mercado local y

⁵ La distinción que hacemos aquí entre queso tipo Cotija artesanal e industrial consiste en la escala y los procesos de producción (equipos, prácticas, etc.).

regional pero tuvo que alinearse en las tendencias de precios impuestos por el mercado nacional. No pudieron resistir al fenómeno de usurpación de la denominación Cotija por un queso totalmente diferente, pero cuyo lugar ha venido creciendo en el mercado a partir de los 60'. La producción de queso tipo Cotija ocultó el queso Cotija. Es difícil estimar los volúmenes totales de tipo Cotija producidos (faltan estudios y estadísticas). Con estimaciones propias hechas en San José de Gracia y la Costa de Chiapas, hablamos de respectivamente de unas 1000 toneladas y de más de 4000 ton al año. Si debemos tener cuidado con esas cifras por ser estimaciones empíricas, muestran bien el desfase entre la producción de tipo Cotija y de Cotija (y eso sin tomar en cuenta la producción de otras localidades y estados...). Con una producción total estimada a 300-400 ton. (contra 1000/1200 ton. en 1960), los rancheros de la Sierra de Jalmich han sido marginalizados en el mercado y expoliados de la denominación de su queso, por un producto desnaturalizado o incluso adulterado. Los productores de tipo Cotija la han usado para lanzarse en el mercado y marginalizar luego el "modelo original", y quitándolo del mercado. Es frente a esa usurpación que los productores de la Sierra de Jalmich quisieron reapropiarse de su queso a través de una DO.

La Sierra de Jalmich, cuna y último santuario del queso Cotija

La Sierra de Jalmich, entre los estados de Jalisco y Michoacán, corresponde al área de producción del queso Cotija (ver figura 2). En forma de herradura, cubre una superficie de 2400 km² y se extiende en partes de 6 municipios diferentes. Por lo tanto no corresponde a una división política-administrativa sino a una realidad, una unidad geográfica y sociocultural. Es una zona montañosa, con un relieve accidentado, de transición climática entre la región cálida de Tierra Caliente y el clima más templado y frío del Eje Neovolcánico. La temporada de lluvia se extiende de julio a noviembre, con precipitaciones anuales comprendidas entre 900 y 1200 mm. Propicia un crecimiento vegetativo intenso, que permite la regeneración de la vegetación después de más de 6 meses de sequía. La disponibilidad en pastura permite entonces una mejor alimentación del ganado, las vacas dando una cantidad de leche suficiente para asegurar a la vez la alimentación de sus becerros y la elaboración de quesos. El pasto verde y abundante permite también producir

leches ricos en materia seca, en particular en grasa. Por otra parte, el clima y la altura ofrecen buenas condiciones naturales para la maduración del queso.

Por razones de condiciones climáticas y paidológicas (vinculadas con el tipo de vegetación), el área de producción ha sido delimitado para las solicitudes de la DO y la MC a una altura incluida entre 700 y 1700 msnm. Pero son sobre todo los factores humanos y el anclaje histórico del queso Cotija en su territorio que nos parecen importantes para entender las implicaciones alrededor de su producción en la Sierra de Jalmich, último refugio del autentico Cotija.

Figura 2: zona de producción del queso Cotija, según definida por las reglas de uso de la marca colectiva queso “Cotija región de origen” (la parte colorida en verde y marrón indica la zona de producción delimitada)



Fuente: Colmich, 2003

Qué es el queso Cotija?

El Cotija es un queso producido por los ganaderos de la Sierra de Jalmich, a partir de leche cruda de vaca, únicamente durante los 4-5 meses de lluvias. Se clasifica como pasta

prensada no cocida. Se añeja durante 3 mese mínimo. De forma cilíndrica, mide unos 40 cm de diámetro y 18 cm de altura. Su peso es aproximadamente de 20 kg. Su costra es naranjada y su pasta amarillo claro. El corte del queso es más o menos tajante, la cohesión de la pasta, cambiando según la cantidad de sal, la composición de la leche y las condiciones de elaboración y maduración. Se caracteriza por su sabor pronunciado, más o menos salado según el productor.

Pero más allá de los criterios clásicos de clasificación de los quesos, el queso Cotija se caracteriza por su inserción en el territorio, por incorporar recursos territoriales que le dan sus verdaderas características y su identidad. Es de esa forma que el Cotija se piensa como un patrimonio colectivo, fruto y expresión de su territorio, y eje coordinador de un sistema productivo ranchero que es también un modo de vida.

Dentro de los recursos territoriales, los saberes técnicos y relacionales constituyen el punto central del anclaje en el lugar, puesto que definen los modos de apropiación y las condiciones de movilización de los diferentes recursos para la producción y la elaboración de un producto (Linck, 2006). Sin desarrollar la cuestión del anclaje territorial del queso Cotija, presentaremos los principales elementos que le dan sentido. Por ser un queso elaborado por los mismos ganaderos, la producción de Cotija está fuertemente vinculada al sistema de crianza, tanto al nivel técnico como organizacional. No se puede entonces pensar el anclaje territorial del queso Cotija sin analizar el manejo global de los ranchos. Así, la complementariedad entre cultivo itinerante del maíz, un ganado orientado principalmente por la producción de novillos y la producción de queso es fundamental en el sistema de producción ranchero de la Sierra de Jalmich (Barragán et al., 2007)⁶.

Los saberes técnicos desarrollados por los rancheros corresponden a un modo de gestión del espacio y de los recursos que permite enfrentar el aislamiento relativo (malas vías de comunicación, no electricidad) y las limitaciones en recursos (forraje, agua, etc.). La composición genética del hato ilustra esa capacidad de adaptación de los ganaderos. Con la cruce empírica de diversas razas (criollos, cebú y razas europeas como el Suizo), han

⁶ Según Chombo (2005), los ingresos en los ranchos de quesos se reparten de manera equitativa entre la venta del queso y la de los novillos (de 8-12 meses). El maíz es en general autoconsumido, para el consumo humano y animal.

encontrado un equilibrio propio y dinámico entre rusticidad (resistencia a la sequia, a las enfermedades y parásitos), producción de novillos vendidos a engordadores y producción de una leche en pequeña cantidad (3-6 L/día/vaca en lluvias) pero rica en grasa y proteína (también por el tipo de alimentación) (Chombo, 2005). Esos saberes técnicos son articulados por saberes relacionales: organización del trabajo (en particular con la mediería), solidaridad familiar, redes con los migrantes, relaciones con los comerciantes. Así la mediería⁷ constituye una puerta de acceso a la propiedad, permitiendo de acumular progresivamente un capital bajo la forma de cabezas de ganado. Genera también para el propietario un excedente de maíz y sobre todo un espacio forrajero más grande, para un hato más importante

Los ganaderos movilizan saber-hacer queseros familiares, contruidos y transmitidos desde varias generaciones, para elaborar un queso de larga duración con un mínimo de infraestructuras, equipos e insumos: sólo usan leche, sal y cuajo. No agregan cultivos lácticos, dejando que se desarrolle la flora bacteriana criolla. Pero además de los saberes técnicos y relacionales incorporados en el queso Cotija, tiene un alto valor simbólico: producto de la sociedad ranchera con todas sus representaciones, mitos y valores, participa también en las dinámicas de reconocimiento social de los rancheros. Esos valores y representaciones fundan la unidad y la particularidad de la sociedad ranchera. Entre ellos podemos destacar la autonomía e independencia del ranchero, el valor del trabajo, la solidaridad (familiar), el espíritu de “colono”, siempre listo para emprender “nuevas aventuras”, y diversas formas de expresión culturales (música ranchera, gastronomía, etc.), reconocidas como de las mayores expresiones de la mexicanidad. También la ganadería es uno de los grandes rasgos de la sociedad ranchera y la calidad tanto del ganado como del queso tiene importancia para el orgullo y el reconocimiento social del ranchero.

Gracias a sus diferentes saberes, los ganaderos lograron una valorización sostenible de un espacio difícil. Elaboraron un sistema basado en la autosuficiencia y la reproducción de los recursos locales, para poder asumir su autonomía. Los diferentes recursos territoriales incorporados al queso califican el Cotija y marcan su carácter único. El sistema de crianza

⁷ La mediería o aparcería es un contrato entre el propietario de un medio de producción y un trabajador. Puede concernir en la Sierra de Jalmich el cultivo de maíz y/o el cuido y la ordeña del ganado bovino. Las modalidades de repartición de los aportes y ganancias cambian según los casos.

genera una leche de calidad, un producto específico, y no genérico. Los saber hacer queseros, la microflora local y la maduración hacen el resto. La reproducción social y económica, pero también ambiental, del sistema de producción ranchero de la Sierra de Jalmich depende de un equilibrio complejo en el cual interviene numerosas interacciones, biológicas y sociales. Es para proteger y valorizar este equilibrio, perturbado por el modelo de desarrollo dominante (industrial y urbano) en México y en el mundo, que se solicitó la protección de una DO para el queso Cotija de la Sierra de Jalmich.

3. HACIA UNA ACTIVACIÓN COLECTIVA DEL PATRIMONIO DE LA SIERRA DE JALMICH

Los recursos, sean saberes técnicos o relacionales, valores simbólicos o proximidad con el consumidor, se movilizan de tal forma que son incorporados en el producto. Esa incorporación corresponde a una verdadera activación, tal como se interpreta dentro del enfoque Sial. Se hace a la vez de forma individual (a través de las practicas cotidianas del productor), pero al mismo tiempo de forma colectiva (por ejemplo los saberes movilizados tienen un carácter colectivo, compartidos entre los ganaderos, entre ellos y sus antepasados). Sin embargo, frente a las dificultades que enfrentan los rancheros, se ha planteado que esa activación “informal” requiere de pasar a otro nivel, a un nivel más formal, de acción colectiva “explicita”, tanto estructural (creación de grupos) que funcional. Veremos en este proceso como se involucran diferentes actores, se conforman arenas de debate en varios niveles, cada uno con sus propios retos.

La denominación de origen: una entrada para el desarrollo territorial de la Sierra de Jalmich

Frente a la constatación de desaparición progresiva del queso Cotija y despoblamiento de la Sierra, se juntan las iniciativas de dos investigadores. Inician un proyecto en 1999, que se conocerá como el proyecto de “Potencialización del patrimonio cultural en la Sierra de Jalmich. Hacia una denominación de origen para el queso Cotija”. Un miembro del equipo municipal de Cotija se integra al proyecto y consigue el apoyo de su municipio, para

organizar en el 2000 la primera “Feria del queso Cotija”. Esos tres actores van a sostener el proyecto y acompañar a los productores.

Las primeras acciones se enfocan a implicar a los productores y mejorar los conocimientos sobre el producto, el territorio y sus actores. Se desarrolla también un trabajo sobre las cuestiones de calidad. Se forman grupos vecinales, antes de la creación en octubre del 2001 de la Asociación Regional de Productores de Queso Cotija (ARPQC), que reunía a 93 productores en 2008. Por necesidad de un nivel de organización más transversal, se funda a principios de 2003 la Asociación Civil Pro Sierra de Jalmich (PSJ), cuyo objetivo central es coordinar las acciones de diferentes actores para la obtención de la DO y de diversos apoyos (técnicos, financieros, comerciales, políticos, consejo). Acompaña de manera estrecha a la ARPQC, los rancheros teniendo muy poca experiencia en el manejo de proyectos colectivos, la obtención de apoyos públicos o de signos de calidad como la DO. También se involucran diferentes dependencias (FONAES, SEDESOL), que dan por primera vez acceso a diferentes formas de apoyos (créditos, subsidios, capacitaciones). A partir de eso se va a crear una dinámica alrededor de la elaboración de los apoyos, a tal punto que una persona se va a especializar en acompañar los productores para conseguirlos.

Es en este contexto de un proceso multidimensional y transversal que empieza el proceso de obtención de una DO ante el IMPI en el 2002, desde la figura de la PSJ. Frente a la solicitud, primero informal, el IMPI no sabe muy bien que hacer: es la primera vez que tal solicitud se hace para un producto alimenticio artesanal. Aconseja que el ARPQC que registre una marca colectiva, menos exigente para su obtención y más “fácil de gestionar” para el IMPI. El 28 de abril del 2003, la ARPQC entrega su solicitud para una marca colectiva “queso Cotija”. El IMPI se niega a registrar la denominación geográfica “Cotija” como marca. Propone entonces de registrar la MC “Cotija región de origen”, una clase de arreglo más o menos legal, que permite usar la palabra Cotija sin reservar la exclusividad de su uso. Siguen una serie de diferentes problemas y lentitudes administrativas. La oficina regional del IMPI sostiene el proyecto de MC pero a nivel central, donde se toman las decisiones, el apoyo parece menos evidente. Así hubo que esperar más de año y medio, en lugar de los 6 meses previstos por la ley, para que la MC sea finalmente registrada el 22 de

febrero del 2005. El apoyo político de las autoridades estatales, especialmente en el estado de Michoacán, resultó ser muy importante para su obtención.

Pero la MC es un objetivo intermediario, previo al reconocimiento de una DO. De hecho, las reglas de uso del a MC se construyeron según el modelo de un pliego de condiciones de DO, destacando la voluntad de volver reglas las tradiciones de los rancheros. El 20 de abril del 2004, mientras sigue en proceso la evaluación de la MC por el IMPI, la solicitud de protección de la DO es entregada por la PSJ. La solicitud es completa según la ley de 1994: denominación, descripción del área de producción y del producto, anclaje territorial, historia, etc.

Otra vez diversos problemas burocráticos se plantean. La argumentación y las acciones del IMPI no son siempre muy claras, planteando la cuestión de la mala voluntad de la sede o de su desconcierto frente a una situación que desconoce y que no cabe en su ámbito habitual. Al contrario de lo que prevé la ley, la publicación de la solicitud, a pesar de ser completa, no se hace; ningún debate público tiene lugar. La respuesta negativa del IMPI es transmitida a la PSJ el 22 de noviembre del 2004. El IMPI evoca la falta de organización de los productores (aunque que en otros casos no se mostró muy exigente...). Pero el principal argumento dado por el IMPI es que considera “queso Cotija” como una denominación genérica. Es esa decisión que vamos a analizar a continuación.

Controversia alrededor de la denominación de origen

En Europa, el debate sobre el carácter genérico de una denominación quesera se planteó para varios casos: Camembert, Feta, Parmigiano, Emmental, etc. Los criterios evocados para evaluar ese carácter pueden basarse en varias fuentes: opinión de los productores, las legislaciones y reglamentaciones nacionales, acuerdos bilaterales o multilaterales internacionales, Codex Alimentarius, características del mercado y del consumo (Dimou, 2002). Esos criterios pueden ser entonces de índole jurídico, económico, histórico, cultural, social, científico o técnico. Establecer el carácter genérico o no de una denominación es por lo tanto un asunto complejo, que requiere estudios previos, peritaje y la definición de procedimientos y criterios objetivos. No es algo mecánico, sino que tiene una dimensión sistémica. El reto es importante, ya que se trata de establecer la legitimidad de un grupo de

apropiarse el nombre de un producto (y por lo tanto de todos los recursos incorporados en él) y entonces de excluir los demás.

La decisión final sobre el carácter genérico de una denominación puede depender de orientaciones políticas, las cuales pueden inclinar la balanza en situaciones complejas y ambiguas. Así las decisiones recientes en casos de litigio en Europa favorecieron una visión en términos de origen más que legitimaron un uso genérico, en el caso de los quesos (Dimou, 2002). La DO puede constituir entonces una alternativa para la sobrevivencia de ciertos tipos de productores, especialmente en las zonas marginalizadas. Y por lo tanto es un asunto político.

De hecho, la actitud del IMPI tiene un carácter político fuerte. Sin entrar en la instrucción del debate (de toda manera el IMPI nunca ha dado chance a ese debate de darse), queremos destacar el hecho que el IMPI ha impuesto su visión, su proyecto de desarrollo, basado en el reconocimiento de las valores industriales y mercantiles encima de lo artesanal y patrimonial. Esa postura ideológica implícita perjudica a la revalorización patrimonial de las concentraciones de quesos tradicionales como instrumentos de desarrollo. La elección del IMPI ha sido de legitimar el queso tipo Cotija frente al queso Cotija genuino. Lo más grave es que lo hizo sin instruir un debate, sino de manera autoritaria.

Frente a ese rechazo, la lucha de la PSJ se ha desplazado hacia otro nivel para pelear el reconocimiento del queso Cotija. Así, se han concentrado a partir del 2008 sobre la elaboración de una norma mexicana (NMX) para el Queso Cotija “artesanal madurado”. Ese proceso, que se da en el COFOCALEC⁸, ha permitido por primera vez poner el debate en la arena pública. Gracias a eso, por primera vez se ha creado un consenso para reconocer un queso tradicional en México, elaborado con leche cruda. Aunque hasta la fecha no se ha acabado el proceso, tiene la gran virtud de abrir caminos, de desmontar el terreno administrativo e institucional para nuevas alternativas.

⁸ Organismo paraestatal en cargo, entre otros, de la normalización y regulación del sector lechero.

4. ANÁLISIS DE LA CONCENTRACIÓN DE QUESERÍAS RURALES: FUERZAS Y DEBILIDADES, OPORTUNIDADES Y AMENAZAS, NIVEL DE ACTIVACIÓN

El objeto de este capítulo es hacer una síntesis del proceso de calificación del queso Cotija, el nivel de activación que se ha logrado, y dar unas perspectivas sobre su futuro desempeño (ver tabla 2). El proyecto centrado en la obtención de una DO Cotija permitió la obtención de una MC y el reconocimiento y la valorización de este queso, de su valor tanto organoléptico como sociocultural. El reconocimiento se dio en varios niveles: con los consumidores, las autoridades políticas, y los profesionales (con el premio de mejor queso extranjero ganado en el 2006 en un concurso internacional en Italia; o el apoyo de Slow Food). El desarrollo de la venta directa (en particular del mercado nostálgico con los migrantes) y el reconocimiento en sus diferentes dimensiones tuvieron un efecto positivo sobre los precios. Los productores se volvieron a motivar y han tenido nuevas aspiraciones. Esa postura les ayudó a cambiar de actitud frente a los compradores, reduciendo la asimetría en la relación. Entre 1997 y 2007, los precios se duplicaron, mientras que los de otros quesos, como el tipo Cotija, aumentaron en menor medida. Otro éxito ha sido la puesta en marcha de acciones colectivas y coordinación, entre los productores pero también a nivel transversal, y la obtención de diferentes apoyos. El proceso de calificación permitió la reapropiación por los rancheros de su patrimonio colectivo: tomaron conciencia de ese patrimonio, por lo menos en parte, de los diferentes retos y problemáticas que lo rodean y de la necesidad de actuar para su preservación, especialmente de manera colectiva.

A pesar de que la DO no garantice el éxito comercial (y menos en un país donde este concepto es poco o mal conocido), puede consolidar el proceso de desarrollo territorial estableciendo una base segura a partir de la cual articular diferentes acciones para los rancheros de la Sierra de Jalmich. Es un elemento motor, un impulsor. Lo atestiguan los impactos positivos directos e indirectos del proyecto de obtención de la DO. Además, aseguraría la protección comercial del queso Cotija frente a las usurpaciones, al contrario de una MC.

Tabla 2: fuerzas, debilidades, oportunidades y amenazas del proceso de calificación del queso Cotija

<p>FUERZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calidad de la leche y del queso (en todas sus dimensiones), con un fuerte anclaje territorial. Producto único. • Conocimiento adecuado de los recursos territoriales y determinación de reglas de uso. • Organizaciones que dan visibilidad y representación a los productores. • Reconocimiento del queso Cotija genuino y de sus productores. • Mejoramiento del precio. • Carácter integrador e integral del proceso. 	<p>DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechazo de la DO. Insuficiencia de la MC. • Desfases en el mejoramiento de la situación entre los diferentes productores. • Tensiones entre los diferentes actores (ARPQC, PSJ, grupos de rancheros, políticos, etc.). Escasa comunicación entre los diferentes elementos. • Problema de autonomía y de liderazgo en la ARPQC. • Faltan infraestructuras colectivas todavía en varios rincones (en particular caminos).
<p>OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obtención de la DO. • Validación de la NMX. • Apertura y consolidación de nuevos canales comerciales (mercado nostálgico, mercado gourmet, etc.). • Difusión de la fama del queso Cotija en el país. • Creación de una red para la promoción de los quesos tradicionales mexicanos. 	<p>AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marco legal e institucional (NOM-121 sobre quesos (SSA, 1994), legalidad de la MC, ...) • Desarticulación de la estructura organizativa (ARPQC/PSJ). Divisiones y conflictos de intereses. • Apropiación del proyecto por promotores de la “modernización”, y/o por algunos actores comerciales. • Modificaciones profundas del sistema de producción (causas internas y externas)

La MC también es federadora y puede ayudar a la inserción comercial del queso Cotija. Pero no es estable y no protege del riesgo de deterritorialización y de deconstrucción patrimonial. No va en el sentido del refuerzo de la integración producto-actores-territorio. La ARPQC puede hacer lo que se le antoja con la MC... o sea que puede tomar una nueva orientación y las reglas ser modificadas en el sentido contrario al anclaje territorial. Además la gobernanza es aún débil en la asociación, que debe consolidarse a nivel del liderazgo y de las capacidades de gestión y organización de los productores socios. Y los desafíos son ya numerosos (a pesar de que la MC apenas se empieza a usar). Las autoridades del estado de Jalisco propusieron de financiar una quesería colectiva; sin darse cuenta que eso significaba más el fin del queso Cotija que su valorización⁹... El caso

⁹ Una quesería colectiva implicaría transportar la leche desde los ranchos, generando nuevos problemas de calidad sanitaria. También llevaría la especialización de los productores en leche. Y por lo tanto una

del proyecto de exportación de queso nos enseña otro aspecto del riesgo de tener una simple MC en lugar de una DO. En este caso, el importador estadounidense exige la exclusividad de la marca colectiva para varios años... Si las posibilidades de exportar pueden constituir un mercado interesante, es claro que la exclusividad de la MC pudiera tener consecuencias negativas. Los productores no siempre tienen la experiencia suficiente para manejar esta clase de situación y procurar no tomar senderos que a mediano plazo podrían traer más problemas que beneficios. La ventaja de una DO es que no puede ser apropiada por un grupo y volverse un bien de club, “deterritorializable”; en lugar de ser un bien patrimonial, anclado en un territorio. ¿Y qué pasará si la ARPQC se disuelve? ¿O si el IMPI se niega a renovar la MC en el 2015? La MC no es una figura adaptada para proteger una IG y los elementos que implica.

También existen otros riesgos, más vinculados a las dinámicas internas. La escasez de mano de obra desestabiliza el sistema de mediería y la organización del sistema de producción. De hecho muchos rancheros ponen a disposición sus terrenos, sin compartir el maíz, pero por lo menos así tienen una superficie desmontada suficiente. La otra tendencia remite en empastar los desmontes, lo cual modifica la composición de los pastos (y por lo tanto impacta en el queso) y sobre todo acelera la erosión. No es sólo un problema de escasez de mano de obra, como lo señala Linck, sino que se trata también de evoluciones técnicas vinculadas al deseo de muchos rancheros de ser como la mayoría de los demás ganaderos. En efecto ser ganadero hoy en México significa empastar, usar químicos, seleccionar su ganado, etc. Y la comodidad que ofrece algunas técnicas es bastante obvia: mejor productividad (por lo menos los primeros años), menos trabajo. El reto consiste entonces a plantear esas diferentes cuestiones, y que los productores tengan los diferentes elementos en la mano para elegir. Por ejemplo, la migración a EE.UU. implica cambios importantes en la dinámica económica, pero también productiva, social, cultural en la Sierra. Son todos esos retos que deben ser considerados por los actores. Además, hemos visto que pueden ser rápidamente influidos, como lo somos todos, por las sirenas de la supuesta modernidad que quieren introducir actores externos. Y eso cada vez más, con el

modificación de los sistemas de producción y del producto. Además, para la Sierra de Jalmich esa especialización lechera no es viable y al contrario existe el riesgo de acentuar los problemas actuales (bajos ingresos, éxodo rural, etc.).

interés que ha despertado el proyecto y hace que una multitud de gente más o menos bien intencionados (y sabemos que el infierno es pavimentado de buenas intenciones...) rodea ahora los productores de queso Cotija.

“Cada cabeza es un mundo”. Esa frase típica en el campo mexicano ilustra bien las dificultades que pueden encontrar los diferentes actores para juntarse en un proyecto colectivo. Las diferencias se dan en múltiples niveles e implican a menudo el replanteamiento de los diferentes proyectos. No tenemos aquí el espacio necesario para tratar de ese asunto, tan rico en enseñanzas que sería una lástima quedarnos en una visión superficial. Especialmente en un proceso tan novedoso que no para de atraer, para lo mejor y lo peor, todos tipos de actores alrededor de los rancheros.

En efecto, puesto todas las dificultades para reunir a rancheros en un proyecto colectivo, a pesar de la proximidad comunitaria, profesional, e incluso familiar, es fácil imaginar todas las dificultades cuando son implicados académicos, autoridades políticas (de 2 estados y 6 municipios), dependencias, veterinarios, proyectistas, comerciantes, consumidores. Cada uno con su propia visión, su proyecto personal y colectivo, sus intereses más o menos compatibles con los demás. Y más en un país donde la corrupción, y/o la sospecha de corrupción son omnipresentes.

Se ha creado un comité interestatal para trata de ir más allá de las divisiones administrativas y coordinar la acción pública en el territorio en el 2004¹⁰. Sin embargo hasta la fecha este comité nunca funcionó realmente, destacando las dificultades de sobrepasar esas divisiones. Se ha tratado de reactivarlo en 2009, frente en particular a la multiplicación un poco caótica de las iniciativas, proyectos, puntos de vistas, intermediaciones, etc. Lograr ese nivel de coordinación constituye un verdadero reto para el proceso de calificación, frente al desorden y las amenazas de la multiplicidad de los proyectos. Nos encontramos aquí típicamente con la problemática de la activación de un Sial, donde es necesario hacer un salto entre un nivel de coordinación basado en diferentes organizaciones, principalmente horizontal, hacia una coordinación vertical e incluso transversal, o sea que integra plenamente los diferentes actores del territorio.

¹⁰ Por ejemplo, si el gobierno federal da dinero para que el municipio haga caminos, no hay seguridad de que es lo que haga del dinero.

5. CONCLUSIONES

El queso Cotija es un pionero para el reconocimiento y la protección de productos alimentarios tradicionales mexicanos y podría abrir la vía para otros productos. Mientras que la PROFECO constata a menudo el uso desleal del término queso para productos adulterados, de mala calidad, el queso Cotija de la Sierra de Jalmich propone una alternativa al consumidor. Se trata de realmente darle la oportunidad de elegir y proporcionar las informaciones necesarias para su elección.

Es una lástima que los políticos no se asan del caso para abrir un debate más amplio sobre las orientaciones técnicas en la producción alimentaria en México y las consecuencias que implican a todos los niveles. Al contrario, a pesar de la diligencia de la ARPQC y de la PSJ para seguir los procedimientos necesarios a la obtención de una DO, una falta de comprensión y de dialogo caracterizó sus relaciones con la administración.

El proceso de calificación del queso Cotija ha generado una dinámica de desarrollo territorial multidimensional. Constituye un elemento motor alrededor del cual se articula la activación colectiva del SIAL de la Sierra de Jalmich. Va hacia el refuerzo de la integración entre un producto y un territorio. Sin embargo, su movilización para reactivar el desarrollo se ha confrontado a una serie de problemas, internos y externos.

La activación no sólo depende de factores internos al Sial (recursos, organizaciones, etc.), sino también a elementos externos (como el marco institucional o legal, etc.) que determinan el campo de posibilidades (e imposibilidades) que se ofrecen a los actores. Se cierra la puerta a la valorización de los productos tradicionales vía las DO, que de hecho no se reconocen en el país vecino y modelo, los EE.UU. Mientras que todo el aparato publico se preocupa de lo que podemos exportar a EE.UU., porque molestarse con las pretensiones de unos ranchero: si se vende el queso Cotija, pues que todos lo hagan y lo vendan... Junto las dificultades internas de construcción de un proceso de calificación, ese caso muestra la dificultad de manejar un proceso más allá de un simple proyecto. Se avanza por ensayo-error, nada es previsible. Pero a la vez esa complejidad genera mucho más riquezas y avances que un simple proyecto bien cuadrado...

BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez Barajas R, Barragán López E y Chombo Morales P, 2004. Reglas de uso de la Marca Colectiva Queso Cotija, Región de Origen, Zamora, El Colegio de Michoacán, 20 pp.
- Baisnée P.-F, 1989. *De vacas y rancheros*. Ed.: CEMCA. 186 pp.
- Barragán López E y Chávez Torres M., 1998. El queso Cotija se nos va de las manos .In: Oikión, V (Coord.) *Manufacturas de Michoacán*. México, El Colegio de Michoacán/Gobierno del Estado.
- Barragán López E., Chávez Torres M. y Linck T., 2007. Choix technique et patrimonialisation: les enjeux de la qualification du fromage Cotija. A publier. 22 pp.
- Boucher, F., 2004. SYAL : Enjeux et difficulté d'une stratégie collective d'activation des concentrations d'agro-industries rurales. Le cas des fromageries rurales de Cajamarca, Pérou. C3ED, Thèse de doctorat en Sciences Economiques, Université de Versailles, St-Quentin-en-Yvelines.
- Chombo, P., 2005. Experiencia de un encuentro inesperado. La apropiación de una propuesta tecnológica para la producción artesanal con certificación de origen y calidad del queso Cotija. In: E. Barragán (ed.), *Gente de campo. Patrimonios y dinámicas rurales en México*. Zamora, El Colegio de Michoacán. pp. 481-500.
- Correa Gómez C., Boucher F. et Requier-Desjardins D., 2004. ¿Como activar los Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina? Un análisis comparativo. Congreso Internacional ARTE, Agroindustria Rural y Territorio. Toluca, México. Dic. 2004. 20p.
- Dimou P., 2002. Les dénominations des fromages. Mémoire pour l'obtention du DEA de la Propriété Intellectuelle. Université Robert Schuman-Strasbourg III. Septembre 2002. 86 pp.
- Fournier, S., 2007. Les indications géographiques : une voie de pérennisation des processus d'action collective au sein des SYAL ? A publier.
- Linck Thierry, 2005, « Patrimonialisation et typification de fromages « traditionnels » : une approche comparée de démarches de qualification », *Ruralia*, 2005-16/17.
- Linck T., 2006. "La economía y la política en la apropiación de los territorios." *ALASRU. Análisis Latinoamericano del medio rural* 3: 251-286.
- Secretaría de Salud, (1994). Bienes y servicios. Quesos: frescos, madurados y procesados. Especificaciones sanitarias., Secretaría de Salud. NOM-121-SSA1-1994: 10 pp.
- Sitio internet de la PROFECO : www.profeco.gob.mx/